40e Année. — N° 38 23 Septembre 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz ..... Chronique. — Le temps. Sécheresse et pluies ; — La résistance à la sécheresse des hybrides ; — Encore la dessiccation des feuilles par surproduction.

A. Lacaze ..... La Vente des vins

L. Roos ..... Compost de marcs de raisins.

Et. Foex et C. Chabrolin . Les maladies des arbres fruitiers et leurs traitements (Avec une planche en couleurs).

Ch. Clarou ..... Le battage des céréales humides.

Bibliographie. ..... Les principales maladies des habitants de la Basse-cour et leurs traitements, par G. Moussu.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Legs « Scevola Bastide ». — Ferme de stagiaires de Sidi Tabet (Tunisie).

Chemin de fer P.-L.-M.

Bulletin Commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Le temps. Sécheresse et pluies

Des pluies importantes, causant par endroits des inondations dans les vignes, ont succédé brusquement à une des sécheresses les plus intenses que nous ayons vue depuis longtemps. Elles n'ont pas eu partout la même intensité : 200 millimètres en deux jours, ce qui est énorme, à Narbonne ; 56 à Perpignan, 47 à Béziers, 27 à Cette, 19 à Montpellier, 22 à Bayonne, 33 à Toulouse. Plus au nord, rien ou presque rien. Ce sont les régions les plus méridionales qui ont reçu les plus grandes quantités d'eau.

Ces pluies arrivent trop tard pour modifier sensiblement l'état de la vendange, je veux dire pour accroître la récolte. La maturité est trop avancée. Un petit grain mûr ou mûrissant peut bien augmenter de diamètre peut-être comme un grain à peu près normal, mais cet accroissement n'entraîne qu'une faible augmentation de volume. Ainsi, un grain d'Aramon de 12 m/m de diamètre — et il y en a beaucoup cette année — qui passe à 14 m/m, augmente

de 530 millimètres cubes son volume ; tandis qu'un grain moyen de 20 m/m qui passe à 22 m/m augmente son volume de 1400 millimètres cubes, soit presque trois fois plus. Voilà pourquoi les vignes très éprouvées par la sécheresse, même utilisant les pluies comme les presque normales, donnent toujours de petites récoltes.

La réduction du volume des grains amène nécessairement la réduction du poids des grappes et l'augmentation des résidus, pépins, peau, rafle. En 1911, année très sèche aussi, le poids moyen des grappes, dans une vigne maigre, a été de 117 grammes ; et en 1910, année normale à Montpellier, de 178 grammes, soit une réduction de 34,2 o/o. Ceci pour l'Aramon. En 1904, 200 grains de Grenache éprouvés par la sécheresse pèsent 275 grammes, 200 grains prélevés sur des vignes normales pèsent 405 grammes ; du fait de la sécheresse, la réduction est de 47 o/o. Et il serait possible de citer des écarts encore plus importants. Cette année même, on peut constater des réductions dépassant 50 o/o.

L'augmentation de volume des grains après les pluies n'est pas due à l'absorption directe de l'eau — de pluie ou même des brouillards. Exemple : 4 grappes du poids initial de 286 gr., 265 gr., 300 gr., 251 gr. sont laissées immergées dans l'eau pendant 48 heures. On les pèse à nouveau et elles donnent les poids suivants 286 gr., 267, 299, 251. Aucun gain. Il n'en est pas de même bien entendu si les grains sont altérés. C'est donc l'eau envoyée par les racines qui fait gonfler les grains. Si le sous-sol est très sec, les petites pluies superficielles sont à peu près sans effet, les radicelles actives n'étant pas près de la surface. Le temps couvert, pluvieux ou non, agit favorablement en empêchant ou en ralentissant l'évaporation du feuillage et non pas des grappes, car celles-ci évaporent très peu.

C'est évidemment dans les terrains peu profonds, reposant sur un sous-sol impénétrable aux racines ou dans les terrains profonds qui ne peuvent retenir une grande quantité d'eau par suite d'une perméabilité excessive, ou même d'un excès de finesse des éléments qui les constituent, que les effets de la sécheresse ont été les plus marqués. Mais on a pu faire d'autres observations, en tous cas on pourrait encore en faire d'intéressantes. Par exemple : 1° les vignes cultivées très superficiellement, les vignes jeunes, les vignes enherbées ont-elles autant ou plus souffert que les vignes cultivées à la manière ordinaire, ou plus âgées ou maintenues exemptes

d'herbes? et, dans ce dernier cas, le chiendent, vivace, a-t-il été aussi nuisible que les herbes annuelles ? Et quelle a été l'influence de la fumure ?

On a constaté parfois des différences assez nettes de résistance à la sécheresse entre les divers porte-greffes. On accuse le Rupestris et ses hybrides 3309, 3306, etc., d'y être particulièrement sujets. Mais cette sensibilité ne s'atténue-t-elle pas avec l'âge, ou bien encore avec la diminution de vigueur ? Car enfin, une plante au feuillage très ample doit plus dessécher le terrain qu'une plante faible.

Mais si n'importe quel sujet ne peut fournir de l'eau à un sol qui en manque, le greffon peut dépenser plus ou moins. Il y a des variétés-greffons qui résistent plus que d'autres à la sécheresse, par exemple : Cinsaut, Gamay, etc..., dont le feuillage épais semble adapté à la sécheresse ; par contre, Mondeuse, Aramon et tous autres cépages à feuilles minces se montrent plus exigeants.

Enfin, la sécheresse peut être aggravée par la surproduction. Au milieu d'une vigne, normale dans son ensemble, on aperçoit de-ci, de-là, quelques souches dont les feuilles sèchent peu à peu en commençant par en bas ; généralement il y a surcharge de fruits.

En résumé, un événement aussi généralisé que la sécheresse de cette année doit mettre en évidence une foule de particularités qui n'apparaissent guère en année normale.

Pour que notre instruction à tous, pour que notre expérience s'enrichissent toujours de faits nouveaux et par suite d'idées nouvelles, il conviendrait que nos lecteurs nous fissent part de toutes les observations qu'ils ont été à même de faire sur les questions soulevées plus haut et sur toutes celles qui leur paraîtraient devoir présenter de l'intérêt.

*
* *

Les inondations ont sali la récolte d'une certaine étendue de vignes en couvrant grains et rafle d'un dépôt limoneux. Ce dépôt est plus ou moins nuisible à la vinification ; calcaire, il réduit considérablement l'acidité des moûts et du vin ; non calcaire, il est moins gênant.

Quoi qu'il en soit, il importe de laisser ce limon le moins longtemps possible en contact avec la vendange. Des pluies survenant après l'inondation le font disparaître. Mais s'il ne pleut pas, il y a

de 530 millimètres cubes son volume ; tandis qu'un grain moyen de 20 m/m qui passe à 22 m/m augmente son volume de 1400 millimètres cubes, soit presque trois fois plus. Voilà pourquoi les vignes très éprouvées par la sécheresse, même utilisant les pluies comme les presque normales, donnent toujours de petites récoltes.

La réduction du volume des grains amène nécessairement la réduction du poids des grappes et l'augmentation des résidus, pépins, peau, rafle. En 1911, année très sèche aussi, le poids moyen des grappes, dans une vigne maigre, a été de 117 grammes ; et en 1910, année normale à Montpellier, de 178 grammes, soit une réduction de 34,2 o/o. Ceci pour l'Aramon. En 1904, 200 grains de Grenache éprouvés par la sécheresse pèsent 275 grammes, 200 grains prélevés sur des vignes normales pèsent 405 grammes ; du fait de la sécheresse, la réduction est de 47 o/o. Et il serait possible de citer des écarts encore plus importants. Cette année même, on peut constater des réductions dépassant 50 o/o.

L'augmentation de volume des grains après les pluies n'est pas due à l'absorption directe de l'eau — de pluie ou même des brouillards. Exemple : 4 grappes du poids initial de 286 gr., 265 gr., 300 gr., 251 gr. sont laissées immergées dans l'eau pendant 48 heures. On les pèse à nouveau et elles donnent les poids suivants 286 gr., 267, 299, 251. Aucun gain. Il n'en est pas de même bien entendu si les grains sont altérés. C'est donc l'eau envoyée par les racines qui fait gonfler les grains. Si le sous-sol est très sec, les petites pluies superficielles sont à peu près sans effet, les radicelles actives n'étant pas près de la surface. Le temps couvert, pluvieux ou non, agit favorablement en empêchant ou en ralentissant l'évaporation du feuillage et non pas des grappes, car celles-ci évaporent très peu.

C'est évidemment dans les terrains peu profonds, reposant sur un sous-sol impénétrable aux racines ou dans les terrains profonds qui ne peuvent retenir une grande quantité d'eau par suite d'une perméabilité excessive, ou même d'un excès de finesse des éléments qui les constituent, que les effets de la sécheresse ont été les plus marqués. Mais on a pu faire d'autres observations, en tous cas on pourrait encore en faire d'intéressantes. Par exemple : 1° les vignes cultivées très superficiellement, les vignes jeunes, les vignes enherbées ont-elles autant ou plus souffert que les vignes cultivées à la manière ordinaire, ou plus âgées ou maintenues exemptes

d'herbes? et, dans ce dernier cas, le chiendent, vivace, a-t-il été aussi nuisible que les herbes annuelles ? Et quelle a été l'influence de la fumure ?

On a constaté parfois des différences assez nettes de résistance à la sécheresse entre les divers porte-greffes. On accuse le Rupestris et ses hybrides 3309, 3306, etc., d'y être particulièrement sujets. Mais cette sensibilité ne s'atténue-t-elle pas avec l'âge, ou bien encore avec la diminution de vigueur ? Car enfin, une plante au feuillage très ample doit plus dessécher le terrain qu'une plante faible.

Mais si n'importe quel sujet ne peut fournir de l'eau à un sol qui en manque, le greffon peut dépenser plus ou moins. Il y a des variétés-greffons qui résistent plus que d'autres à la sécheresse, par exemple : Cinsaut, Gamay, etc..., dont le feuillage épais semble adapté à la sécheresse ; par contre, Mondeuse, Aramon et tous autres cépages à feuilles minces se montrent plus exigeants.

Enfin, la sécheresse peut être aggravée par la surproduction. Au milieu d'une vigne, normale dans son ensemble, on aperçoit de-ci, de-là, quelques souches dont les feuilles sèchent peu à peu en commençant par en bas ; généralement il y a surcharge de fruits.

En résumé, un événement aussi généralisé que la sécheresse de cette année doit mettre en évidence une foule de particularités qui n'apparaissent guère en année normale.

Pour que notre instruction à tous, pour que notre expérience s'enrichissent toujours de faits nouveaux et par suite d'idées nouvelles, il conviendrait que nos lecteurs nous fissent part de toutes les observations qu'ils ont été à même de faire sur les questions soulevées plus haut et sur toutes celles qui leur paraîtraient devoir présenter de l'intérêt.

*
* *

Les inondations ont sali la récolte d'une certaine étendue de vignes en couvrant grains et rafle d'un dépôt limoneux. Ce dépôt est plus ou moins nuisible à la vinification ; calcaire, il réduit considérablement l'acidité des moûts et du vin ; non calcaire, il est moins gênant.

Quoi qu'il en soit, il importe de laisser ce limon le moins longtemps possible en contact avec la vendange. Des pluies survenant après l'inondation le font disparaître. Mais s'il ne pleut pas, il y a

est un commerce d'impression, que les variations des prix sont à la merci, pour une très grande part, de telle résistance ou de tel découragement.

Si les propriétaires avaient jeté leurs vins sur le marché, il y a seulement deux mois ; c'était l'effondrement.

Le refus de vendre ou de céder au compte goutte n'est-il pas la cause que, le commerce démuni s'est lancé aux achats.

Sachons, de ce mouvement, tirer une leçon.

Avant tout, pour que nous puissions établir nos revendications sur des bases solides, je mettrai en tête des conditions *sine qua non* : 1° *Pas de piquettes* pour n'importe quel motif ; 2° *pas de sucrage*, le vin devant rester un produit rigoureusement naturel ; 3° vente exclusive au degré afin d'éviter la trop grande quantité de petits vins et le mouillage intéressé à la cuve quand les petits vins atteignent un prix sensiblement égal aux beaux vins.

Sans doute ces conditions déplairont à certains, mais le salut est là. Si nous voulons la fin, il faut vouloir les moyens.

Que ne ferions-nous pas, que ne promettrions-nous pas quand on vient nous offrir 35 fr. d'un hecto de vin. Ce que nous ferions dans ce moment de détresse, il faut avoir le courage de le faire quand on nous offre le double.

Ces trois points étant acquis, je proposerais la formation d'une caisse de crédit dans un sens très large évitant les formalités bureaucratiques et administratives du Warrant qui sont répugnantes et ont jusqu'ici fait perdre le fruit de cette initiative de solidarité.

Je demanderais à chaque propriétaire six francs par hecto payables en trois ans soit deux francs par an. Cette cotisation mettrait à notre disposition une somme très importante qui varierait selon les régions comprises entre 120 et 200 millions, peut-être 300 millions. Une fois cette somme versée ou souscrite, puisque la première année nous n'aurions que le tiers avec aval des deux autres annuités promises ; forts des secours que nous pourrions distribuer sur les vins à vendre, nous imposerions notre prix.

Chaque année après la vendange, il serait tenu des états généraux dans un centre viticole où les communes ou groupements de communes et cantons seraient représentés.

A ce congrès serait fixé le prix minimum au degré au-dessous duquel personne ne devrait vendre.

Ce prix serait le prix de revient relativement bas. Si besoin en était on pourrait établir un prix par région, toujours au degré.

Pour toutes les marchandises que nous achetons, notre vendeur ne fait-il pas avant son prix de revient et nous acceptons sans broncher les tarifs qui nous sont imposés, depuis nos chaussettes jusqu'au costume de cérémonie.

Au-dessus du prix établi la loi de l'offre et de la demande pourrait jouer comme par le passé.

Mais nous aurions la certitude de vendre en récupérant au moins nos frais.

Certainement cette œuvre gigantesque aurait besoin pour être mise sur pied de discussions et concessions nombreuses, mais surtout de la bonne volonté de tous.

La C. G. V. n'a-t-elle pas dans chaque commune une section qui se relie à un syndicat. L'organisme principal existe. Chaque section ou groupe de deux ou trois sections aurait une caisse, filiale de la grande caisse où se feraient les emprunts. Ces derniers seraient d'autant plus sûrs que les cais-

ses seraient rapprochées des emprunteurs. Les membres du Conseil d'administration de ces caisses connaîtraient mieux les débiteurs.

Sans doute on me posera des objections :

D'abord on me dira qu'un propriétaire pourra vendre clandestinement au-dessous du prix. Je tournerai cette difficulté en obligeant le négociant acheteur à faire le versement des vins à la caisse locale du vendeur. Ceci à titre de contrôle. L'argent serait mis à la disposition immédiate du propriétaire ou au besoin retenu s'il y avait eu avant des avances faites.

J'admettrai qu'il serait difficile de prendre des sanctions contre ceux qui failliraient à leur devoir.

Mais j'estime que l'amour propre et la publicité de la vente suffiraient pour arrêter la généralisation de ces tromperie. Puis des défections isolées ne pourraient pas nuire à la situation.

Ensuite on me dira qu'il sera difficile de connaître le degré de chaque récoltant. Par la déclaration de récolte, nous connaissons la quantité récoltée ; par la régie, la quantité expédiée. Pendant la guerre nous n'avons pas eu le contrôle du degré pour les livraisons aux armées. Ce que nous avons fait volontairement pendant les hostilités nous le ferons aussi facilement dans notre intérêt.

Quelques employés sérieux, secondés par un agent local qu'il serait facile de trouver, suffiraient à la besogne. L'intérêt de l'argent comblerait aisément le budget de ces dépenses.

Comme la totalité de l'argent et les intérêts ne seraient pas utilisés, on pourrait disposer des sommes en caisse pour faire des prêts aux coopératives de logement, vinification ou distillation, etc..., initiatives qui seconderaient grandement nos efforts.

D'ailleurs toutes ces questions de détails et petites difficultés seraient vite aplanies par le bon vouloir de chacun, moyen indispensable pour la réussite. Vouloir, dans notre cas, c'est pouvoir.

De l'entente, de la cohésion et pas trop de jalousie et le succès est assuré.

Trois mois de résistance absolue seraient suffisants pour avoir la victoire.

N'attendons rien des pouvoirs publics, ils ont d'autres chats à fouetter. Faisons notre travail un peu nous mêmes et ça vaudra mieux.

Toutes les questions agitées ces temps derniers sont des palliatifs bien minimes : diminution des frais de transport, entrée des vins étrangers, vin aux soldats en campagne, etc... Nous n'avons rien eu de tout cela ou à peu près et cela n'a pas empêché le cours des vins de remonter. J'estime que ces revendications doivent être maintenues avec énergie, au contraire l'abandon serait signe de faiblesse.

Le consommateur pourrait boire autant de vin, car le prix qu'il paie doit encore laisser une marge convenable au producteur.

Le moment est venu pour mettre sur pied une œuvre de ce genre. Le prix est rémunérateur et chacun peut faire un sacrifice.

Jetons un regard en arrière : Il y a deux mois, quand nous étions à 35 fr., nous aurions donné beaucoup plus pour vendre le double.

Nous y sommes, sachons en profiter et nous organiser. Notre vie est là.

A. Lacaze.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros en Août 1923 et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922).

Campagne 1922-1923 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	16.135	124.320	32.693	298.881	38.765
2	Aisne	417	27.328	51.020	500.048	64.563
3	Allier	20.836	224.457	55.683	525.282	41.169
4	Alpes (Basses-)	415	5.238	6.344	49.099	5.224
5	Alpes (Hautes-)	430	5.444	9.002	76.935	6.318
6	Alpes-Maritimes	1.364	15.232	43.370	456.511	41.559
7	Ardèche	24.758	234.814	24.425	232.057	23.814
8	Ardennes	»	»	19.437	198.489	33.108
9	Ariège	1.506	11.053	14.183	117.370	10.000
10	Aube	4.064	97.770	40.987	414.418	59.608
11	Aude	626.311	4.904.441	37.039	443.275	106.773
12	Aveyron	6.002	54.993	37.489	324.734	17.881
13	Bouches-du-Rhône	64.675	554.895	103.088	1.017.164	103.654
14	Calvados	»	»	12.739	96.297	42.694
15	Cantal	45	491	24.614	231.980	16.704
16	Charente	30.397	725.459	32.434	285.940	28.045
17	Charente-Inférieure	101.657	1.373.448	42.953	384.966	53.022
18	Cher	8.377	89.336	35.677	318.237	33.206
19	Corrèze	1.758	20.520	23.755	201.566	19.135
21	Côte-d'Or	46.583	221.164	52.603	932.267	272.214
22	Côtes-du-Nord	»	»	7.946	71.753	23.589
23	Creuse	»	»	32.332	261.511	25.260
24	Dordogne	66.867	623.708	34.210	354.824	30.378
25	Doubs	49	4.312	46.156	455.791	48.266
26	Drôme	7.492	98.948	16.736	165.496	19.567
27	Eure	2	37	12.349	102.735	20.886
28	Eure-et-Loir	115	1.566	26.779	213.270	37.775
29	Finistère	»	»	40.260	380.385	76.923
30	Gard	169.725	2.184.703	45.258	496.825	44.884
31	Garonne (Haute-)	28.018	184.767	52.980	478.382	42.816
32	Gers	76.108	545.760	14.834	130.486	43.438
33	Gironde	441.847	3.940.338	153.300	1.797.728	1.240.599
34	Hérault	1.126.445	9.919.716	67.947	849.830	401.982
35	Ille-et-Vilaine	»	»	11.431	101.771	39.923
36	Indre	16.108	171.877	22.874	222.338	19.988
37	Indre-et-Loire	101.222	1.499.967	45.560	513.431	88.078
38	Isère	23.524	247.215	55.000	580.054	57.385
39	Jura	6.995	56.686	33.285	294.605	41.584
40	Landes	11.198	82.654	30.574	251.929	17.343
41	Loir-et-Cher	100.019	1.191.790	32.525	359.398	49.647
42	Loire	13.072	129.639	119.411	1.151.636	123.757
43	Loire (Haute-)	253	4.622	47.995	422.977	37.924
44	Loire-Inférieure	59.901	771.310	75.851	777.835	79.736
45	Loiret	14.735	245.047	54.928	474.846	84.663
46	Lot	13.418	140.295	14.586	137.184	5.681
47	Lot-et-Garonne	43.837	420.009	24.577	230.851	20.914
48	Lozère	639	5.086	8.570	73.237	6.191
49	Maine-et-Loire	46.016	771.860	52.423	664.524	164.892
50	Manche	»	»	4.420	36.450	20.732
51	Marne	2.653	189.855	114.715	1.125.747	1.108.166
52	Marne (Haute-)	209	11.611	32.068	311.252	44.163
53	Mayenne	180	1.741	2.994	33.989	11.314
54	Meurthe-et-Moselle	1.747	33.691	82.073	869.102	117.578
55	Meuse	13	472	40.034	410.188	43.985
56	Morbihan	42	924	7.092	74.848	26.622
58	Nièvre	3 783	64.998	41.725	368.951	39.483

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	78.178	825.544	200.390
60	Oise	»		38.039	358.850	58.291
61	Orne	»	»	3.887	34.307	12.901
62	Pas-de-Calais	»	»	35.532	327.833	85.988
63	Puy-de-Dôme	16.252	127.066	65.733	582.425	59.310
64	Pyrénées (Basses-)	7.289	61.084	50.408	443.125	44.722
65	Pyrénées (Hautes-)	956	8.797	22.710	175.642	19.476
66	Pyrénées-Orientales	251.870	3.328.032	40.547	476.653	80.873
69	Rhône	40.064	468.615	164.038	1.660.398	295.097
70	Saône (Haute-)	443	4.653	54.693	805.336	53.464
71	Saône-et-Loire	61.219	453.433	78.745	706.860	164.066
72	Sarthe	6.600	53.288	9.846	103.997	22.613
73	Savoie	18.700	106.080	21.371	224.007	25.925
74	Savoie (Haute-)	1.797	67.537	21.080	190.352	30.737
75	Direction de la Seine	»	9	509.093	5.549.525	965.450
	Direction des droits d'entrée	»	»	246.607	2.707.344	664.264
76	Seine-Inférieure	»	»	58.472	598.460	175.228
77	Seine-et-Marne	94	892	61.210	500.767	82.800
78	Seine-et-Oise	76	1.428	123.018	1.029.418	175.460
79	Sèvre (Deux-)	10.368	103.763	34.782	269.168	29.850
80	Somme	»	»	28.358	280.870	44.758
81	Tarn	34.654	293.841	32.075	307.662	26.088
82	Tarn-et-Garonne	16.371	163.343	10.066	99.932	9.527
83	Var	135.666	1.523.244	46.445	434.093	25.999
84	Vaucluse	16.239	246.491	15.831	135.505	26.345
85	Vendée	27.705	210.423	26.336	238.830	19.207
86	Vienne	34.454	280.341	26.070	220.226	21.283
87	Vienne (Haute-)	34	1.020	48.897	449.790	41.829
88	Vosges	35	689	58.120	556.569	89.696
89	Yonne	10.542	217.915	27.835	296.095	42.676
	Total pour la France.	3.990.084	39.958.386	4.242.681	42.241.174	8.917.963
	Moselle	1.864	53.196	25.709	276.452	73.869
	Bas-Rhin	12.221	193.531	23.788	291.043	99.744
	Haut-Rhin	7.766	245.847	34.705	436.869	91.073
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	21.851	492.574	84.202	1.004.364	264.686
	Algérie					
	Alger	105.306	3.055.671	»	»	137.779
	Constantine	38.786	883.331	»	»	20.239
	Oran	55.649	2.975.870	»	»	96.213
	Total pour l'Algérie..	199.741	6.914.872	»	»	254.231

COMPOST DE MARCS DE RAISINS

On sait que le marc de raisin frais contient une réserve importante d'éléments fertilisants, azote, potasse et acide phosphorique, que les divers auteurs ayant analysé ces produits fixent à des chiffres différents.

En ce qui concerne l'azote, ces chiffres sont généralement compris entre 1 et 1,5 o/o.

Pour l'acide phosphorique, ils sont éminemment variables, mais pas inférieurs, que je sache, à 0,5 o/o ; enfin pour la potasse, il faut admettre

tout près de 1 o/o. Ce dernier chiffre est confirmé par les résultats qu'obtiennent, en moyenne, les industriels qui traitent les marcs pour alcool et acide tartrique et qui retirent 3 o/o de cet acide sous la forme de tartrate de chaux, ce qui correspond à 0,94 de potasse.

L'acide tartrique, en effet, depuis la disparition du plâtrage, existe dans les marcs, surtout à l'état de bitartrate de potasse.

L'assimilation des substances fertilisantes, surtout en ce qui concerne l'azote, est entravée par l'acidité des marcs, et le traitement a principalement pour but *de détruire l'acidité*, c'est-à-dire l'obstacle à la transformation par nitrification de l'azote qu'ils contiennent, la plus importante de leurs matières fertilisantes.

Secondairement on les enrichit en procédant à cette destruction de leur acidité, par des substances apportant elles-mêmes des éléments fertilisants.

4 o/o de scories à 15 o/o d'acide phosphorique en apportent 0 k. 600; 2 o/o de sulfate de potasse, à 48/50 o/o de potasse, en apportent tout près de 1 k.; enfin 15 litres d'un purin artificiel à 2 k. 500 de sulfate de potasse apportent de 75 à 80 gr. d'azote ammoniacal.

Il a été dit que ce compost une fois fini titrait *environ* 1,5 o/o de chacun des trois éléments fertilisants.

Il ne faut pas prendre ce chiffre comme une constante absolue. C'est une moyenne qui peut ne pas être atteinte, mais qui peut aussi être dépassée.

La nature des marcs de base, leur état de siccité au moment de l'emploi, la perte de poids (assez considérable) que subit le compost par fermentation, sont des éléments pouvant faire varier, dans des limites assez étendues, la teneur en éléments fertilisants.

Le mélange de chaux, de dolo-magnésie, ou même de scories, met certainement en liberté l'azote ammoniacal du sulfate d'ammoniaque, et on peut, de ce chef, craindre quelque perte d'azote.

En fait, il n'y en a pas, ou elle est négligeable, car la solubilité de l'ammoniaque est considérable, et la quantité mise en liberté est facilement retenue par l'humidité et la composition très fortement organique du milieu.

Ce qui importe, surtout et avant tout, dans la confection des composts de marcs, c'est de garder sur le domaine les éléments fertilisants qu'il contient, en les rendant assimilables.

Technique. — Dans la composition du compost de marc de raisin, il faut envisager deux choses :

La première et la principale, est de détruire l'acidité du marc, cette seule action chimique rendant assimilables les principes fertilisants qui y sont contenus.

Pour cet objet, j'avais conseillé l'emploi de la chaux concurremment avec celle d'un purin artificiel pour avoir, grâce à la forme liquide, une action plus efficace et surtout plus pénétrante.

A l'époque, la dolo-magnésie agricole n'existait pas encore.

Il n'est pas douteux qu'elle aurait sur les marcs la même action chimique que la chaux, et se prêterait aussi bien qu'elle à la préparation du purin artificiel.

D'autre part, elle apporterait en quantité notable, un élément fertilisant nouveau, la magnésie, que ne comportait pas mon ancienne formule.

Je crois donc que l'on peut adopter la méthode suivante pour faire le compost de marc.

Stratifier le marc par couches de 20 à 25 centimètres d'épaisseur, dont on

apprécie le poids approximativement, répandre à la volée 2 o/o de dolomagnésie ou de chaux.

Arroser la couche ainsi faite, avec 15 litres environ, par 100 kg. de marc, d'un purin artificiel, obtenu en dissolvant 2 k. 500 de sulfate d'ammoniaque dans un hectolitre d'eau, et en ajoutant à cette dissolution 1 kg. de dolomagnésie ou de chaux.

On élève le tas autant qu'on veut, en procédant de même y compris l'arrosage par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qn'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les couches différentes, et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation, un instant arrêtée, reprend bientôt, mais avec moins d'activité ; le marc est alors devenu trés friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage effectué pour le transport complète le mélange, qui serait un peu insuffisant après un seul.

La deuxième chose à envisager, c'est l'enrichissement en principes actifs, dans le but de réduire au minimun les frais d'épandage.

Il peut se faire en additionnant chaque couche des matières azotées, phosphatées, potassiques, dont on dispose, sous la seule condition qu'elles ne soient pas acides.

L. Roos.

LES MALADIES DES ARBRES FRUITIERS

ET LEURS TRAITEMENTS (1)

(Avec une planche en couleurs)

MALADIES DES ARBRES FRUITIERS A PÉPINS

Deux graves maladies sont communes au Poirier et au Pommier. Ce sont les tavelures et le chancre.

TAVELURES

Les tavelures du pommier et du poirier sont provoquées par deux champignons voisins, mais différents. Les procédés de lutte sont cependant identiques.

Tavelure du Pommier

Venturia inæ qualis (Cooke) Aderhold) (*Fusicladium dendriticum* (Wallr.) Fuck.)

Sur les feuilles, face supérieure surtout, taches noir verdâtre, à aspect velouté, parfois peu apparentes. Les rameaux, plus rarement attaqués

(1) Voir page 249 et 274.

que ceux du Poirier, présentent de petites pustules noires. Les fruits sont souvent tachés de noir (tavelés), ils peuvent être déformés si l'attaque a été précoce.

Tavelure du Poirier

(*Venturia pirina* Aderhold) (*Fusicladium pirinum* (Lib.) Fuck.)

Sur les feuilles, face supérieure surtout, mais face inférieure fréquemment aussi, taches arrondies, d'aspect velouté, brun olivâtre, apparentes sur une seule face.

Sur les rameaux, zones desséchées, irrégulièrement craquelées et crevassées. L'écorce morte finit par s'écailler et le bois est mis à nu.

Sur les fruits, taches noirâtres comme sur les feuilles, mais la croissance est arrêtée en ce point et, si l'attaque a été précoce, le fruit se déforme, en même temps que la peau des régions atteintes se craquèle irrégulièrement.

Les variétés de Poirier Doyenné d'hiver, Beurré d'Hardenpont, Saint-Germain, Bon Chrétien d'hiver, Bergamote Crassane, Doyenné d'Alençon, Beurré gris, sont, d'après M. Opoix, particulièrement sensibles à la tavelure.

Traitement contre les tavelures

Les champignons qui causent les tavelures produisent leurs spores à la surface des taches qu'ils déterminent. Les infections, au printemps, viennent soit des spores produites sur les rameaux atteints de l'année précédente, soit des fructifications spéciales (périthèces) qui se forment sur les feuilles mortes attaquées, pendant l'hiver.

C'est contre l'infection par ces deux sortes de spores qu'il convient de se mettre à l'abri.

Dans les régions du Nord et de l'Ouest, à climat humide favorable aux tavelures, réserver aux variétés sensibles les murs exposés au Midi et à l'Est. On peut aussi protéger les arbres contre la pluie par des chaperons, auvents ou abri divers. Les fruits de luxe seuls supportent les frais qu'exige l'ensachage qui doit être fait entre le 20 mai et le 15 juin aux environs de Paris et qui les met à l'abri des attaques des tavelures.

D'une façon générale, il faut encore éviter les formes touffues qui entretiennent l'humidité favorable au développement des tavelures.

Mais, en général, on sera obligé d'avoir recours aux traitements anti-cryptogamiques. Comme le ver des pommes ou des poires (*Carpocapsa pomonella*) constitue également un grave parasite du poirier et du pommier, on effectuera donc des traitements mixtes contre ces parasites.

La méthode type de lutte comporte 3 traitements :

1er *Traitement :* avant la floraison, lorsque les boutons floraux sont bien dégagés.

Il est dirigé surtout contre les taveluaes. Il agit en même temps contre les chenilles du feuillage (Cheimatobie, *Hybernia*, etc...). On peut employer l'une des formules suivantes ;

1. Feuille de pommier atteinte de Tavelure. (*Fusicladium dendriticum* (WALLR.) FCKL). — 2. Pomme tavelée (*Fusicladium dendriticum* (WALLR.) FCKL). — 3. Rameau de poirier portant feuilles et poire attaquées par le *Fusicladium pirina* (LIB. FCKL.) — 4. 5. Poires tavelées (*Fusicladium pyrinum* (LIB.) FCKL. — 6. Rameau de poirier à écorce crevassée par la Tavelure (*Fusicladium pirinum* (LIB.) FCKL). — 7. Extrémité de tige de pommier atteint de « Blanc ou Oïdium » (*Podosphaera leucotricha* (ELL. et EV.) SALMON). — 8. Feuille de poirier couverte de taches dues au *Septoria piricola* [illegible]. — 9. 10. 11. [illegible] pommier [illegible] de Chancre. — 12. [illegible] — 13. [illegible] — 14. [illegible]

1° Sulfate de cuivre.....	1 kg
Chaux éteinte.....	3 kg
Arséniate de plomb.....	0 kg 500
Eau.....	100 litres
2° Sulfate de cuivre.....	1 kg
Chaux éteinte.....	3 kg
Arséniate de chaux.....	0 kg 300
Eau.....	100 litres
3° Verdet neutre.....	0 kg 500
Arséniate de plomb.....	0 kg 500
Eau.....	100 litres
4° Bouillie sulfocalcique..... (à 32° Baumé)	3 litres
Arséniate de plomb.....	0 kg 500
Eau.....	100 litres
5° Bouillie Sulfocalcique..... (à 32° Baumé)	3 litres
Arséniate de chaux.....	0 kg 300
Chaux éteinte.....	3 kg
Eau.....	100 litres

L'arséniate de plomb et l'arséniate de chaux se trouvent dans le commerce sous forme de poudres ou de pâtes que l'on délaie dans un peu d'eau avant de les incorporer dans la bouillie.

Il faudra employer, de ces produits commerciaux, les quantités qui apportent les doses ci-dessus indiquées de produits purs.

Si les chenilles défoliatrices ne sont pas dangereuses, on peut, avec avantage, avancer le traitement et le pratiquer à l'ouverture des bourgeons. Il n'agit alors que contre la tavelure ; l'arséniate doit alors être supprimé dans les formules précédentes et la dose de bouillie sulfocalcique peut être portée à 4 o/o.

2e Traitement : à la chute des pétales, avant que le calice se soit refermé. Ce traitement est dirigé surtout contre le carpocapse. Aussi viser nettement l'œil du fruit pour faire pénétrer l'insecticide dans le calice, point de pénétration habituel du ver.

On emploiera de préférence la formule :

6° Arséniate de plomb.....	0 kg 500
Eau.....	100 litres

On peut aussi employer :

Arséniate de chaux.....	0 kg 500
Chaux éteinte.....	3 kg
Eau.....	100 litres

Ou encore :

Foie se soufre (Polysulfure de potasse)	0 kg 300
Arséniate de chaux	0 kg 300
Chaux éteinte	3 kg
Eau	100 litres

3e Traitement : 15 jours après le deuxième. Il est dirigé à la fois contre le ver et contre la tavelure. Donc viser l'œil du fruit, mais traiter aussi soigneusement l'ensemble de l'arbre. On peut employer les mêmes formules que pour le premier traitement. Se méfier des brûlures, surtout avec le verdet. (Le verdet gris peut remplacer le verdet neutre, à la dose de 0,5 à 1 o/o, mais les risques de brûlures semblent aussi grands.)

Un traitement d'hiver est efficace contre les tavelures, mais il n'est pas indispensable si les traitements de printemps sont régulièrement faits. Sinon, on emploiera les bouillies indiquées contre le *Coryneum* du pêcher, ou les bouillies sulfocalciques à 8 o/o, ces dernières de préférence s'il y a à lutter en même temps contre les Kermès.

En conclusion, nous indiquerons que, d'une façon générale, dans ces traitements mixtes du poirier et du pommier, les bouillies cupriques doivent être préférées aux bouillies sulfocalciques et l'arséniate de plomb à l'arséniate de chaux.

Chancre du Poirier et du Pommier

(*Nectria ditissima* Tulasne) (*Nectria galligena* Bresadola d'après Weese)

Des causes diverses (froids, puceron lanigère, divers champignons) peuvent déterminer la production de chancres ; mais on entend cependant spécialement par chancre du poirier et du pommier celui qui est causé par un champignon : le *Nectria ditissima*.

La maladie se manifeste au début, sur les rameaux ou les branches, par une petite tache brune. Puis la tache s'étend, l'écorce au centre de la tache meurt, se fend irrégulièrement et souvent tombe, mettant ainsi le bois à nu. En même temps, les tissus sains tendent à limiter la lésion et à former tout autour un bourrelet. Mais par place, ce bourrelet est tué à son tour par le champignon, il se constitue ainsi successivement une série de bourrelets irréguliers d'où l'aspect très spécial que prend le chancre. Comme l'extension du champignon est lente, en général, ces bourrelets sont très rapprochés les uns des autres. Mais il n'en est pas toujours ainsi.

Le chancre peut arriver à faire le tour de petites branches et ainsi à déterminer leur mort.

A la surface des tissus tués apparaissent des coussinets rosés portant des conidies du champignon, et, plus rarement, de petites masses rouges renfermant les périthèces.

L'infection se produit par de petites blessures de tout ordre (plaies de taille surtout), mais aussi par les lenticelles. les cicatrices foliaires ou encore par des régions déjà tuées par la tavelure.

Les variétés de pommier à bois tendre, telles que la Reinette blanche

et la Reinette grise du Canada, sont plus sensibles au chancre que les variétés à bois dur.

Traitements. — Traitements prévenntifs : L'occlusion des grosses plaies doit être pratiquée tout comme dans la lutte contre les Polyporées. Pratiquer soigneusement la taille, avec des incisions nettes et sans laisser de chicots.

Traiter en hiver les arbres avec les mêmes bouillies cupriques ou sulfocalciques que celles indiquées pour les traitements d'hiver contre les tavelures.

Traitements curatifs : Si la branche atteinte n'est pas très importante, il vaut mieux l'éliminer.

Si le chancre se trouve sur une grosse branche, enlever soigneusement, en hiver, tous les tissus tués, jusqu'aux tissus sains. Puis désinfecter la plaie avec une solution de sulfate de cuivre à 10 o/o ou la solution suivantes :

Sulfate de fer.....	5 kgs
Acide sulfurique à 53° Baumé....	0 litre 1 ou 0 l. 2
Eau chaude.....	10 litres

Les jardiniers emploient souvent des procédés moins brutaux et utilisent par ex. la solution suivante : (pratiquer 2 badigeonnages à 2 ou 3 jours d'intervalle) :

Eau.....	1 litre
Sel de cuisine.....	50 grammes
Vinaigre.....	0 lit. 25

Après la désinfection, il est dans tous les cas indispensable de recouvrir la blessure avec du mastic ou du goudron pour prévenir de nouvelles infections. (Voir Polyporées des arbres fruitiers à noyaux).

MALADIES DES PLAQUES ET CRAQUELURES DU POMMIER ET DU POIRIER

(*Sphaeropsis pseudo-Diplodia* Prillieux et Del.)

Sur les branches ou sur le tronc, plaques d'écorce morte, nettement circonscrites et craquelées à la fois suivant des fentes longitudinales et transversales. Les tissus sont morts jusqu'au bois ou bien ce sont seulement les régions superficielles de l'écorce qui sont envahies et tuées par le champignon. Dans ce dernier cas, les attaques sont sans gravité.

A la surface des tissus tués, point noirs correspondant aux fructifications (pycnides) dû parasite.

Il convient de couper et de brûler les branches très atteintes, ou, s'il s'agit de grosses branches, d'exciser les tissus atteints (voir ci-dessus : Chancre). Les traitements anticryptogamiques d'hiver indiqués contre le chancre agissent aussi contre ce parasite.

(*A suivre*)

Et. Foex,
Directeur de la Station de Pathologie végétale de Paris
et C. Chabrolin, préparateur.

LE BATTAGE DES CÉRÉALES HUMIDES

La rentrée des récoltes en année pluvieuses est souvent difficile ; il est parfois nécessaire de faire charger sur les charrettes puis porter à la ferme des gerbes mouillées qui risqueraient de pourrir sur place.

Cette pratique ne présenterait d'ailleurs pas de grave inconvénient si l'on disposait alors d'une grange bien aérée dans laquelle les céréales sécheraient aisément ; mais généralement on se contente, ou l'on est obligé, d'entasser les gerbes dans un local quelconque et l'humidité persistante contraint le propriétaire à battre sans retard le grain qui menace de moisir ou même de germer.

Il est bon pour faciliter le travail de prendre un certain nombre de précautions ; toutefois il faut toujours s'attendre :

1° A un déchet de grains perdus plus considérable.

2° A un nettoyage moins parfait du grain.

3° A un rendement journalier de la machine nettement moindre.

Batteur et contre-batteur. — On serrera davantage le contre-batteur. L'écartement entre les battes et les contre-battes sera réduit : à la partie supérieure à 18-25 mm. ; au milieu à 8-12 mm. ; à la partie inférieure à 3-5 mm. La plaque de sortie du contre-batteur sera disposée de façon telle qu'elle ne soit pas touchée par les secoueurs ; à cet effet on l'abaissera complètement.

La planche de vent, derrière le batteur doit être aprochée très près, presque jusqu'à boucher les battes de façon à arrêter les chaumes qui pourraient être entraînés.

Secoueurs de paille. — Afin d'obtenir l'effet maximum on redressera complètement les volets dont l'inclinaison est réglable. Pour assurer le passage plus facile des grains moisis ou germés, on enlèvera les tringles ou les fils longitudinaux disposés en dessus ou en dessous des plaques transverses. (Le rôle de ces « glissières de grains » est, en travail normal, d'éviter l'entraînement au premier nettoyage d'une trop qrande quantité de courtes pailles).

Crible pour les menues-pailles. — Si les menues-pailles entraînent avec elles des grains, il faut choisir un crible à grandes ouvertures. La dimension des trous, l'inclinaison du crible de première tombée doivent avoir été minutieusement déterminés par les constructeurs. Pour éviter l'entassement de barbes ou de déchets de paille dans les coins, on enlèvera plusieurs fois par jour le crible aux menues-pailles pour nettoyer la trémie disposée en dessous.

Premier nettoyage. — La grille à pousse sera placée à 20 ou 25 mm. seulement au-dessus du plan incliné sur laquelle se ramasse le grain. On facilitera l'action du souffleur en baissant la plaque des pousses pour expulser plus facilement les balles lourdes ou mouillées. Il est indispensable de nettoyer fréquemment cette grille, tout comme les autres d'ailleurs, ainsi que les divers conduits ou trémies.

La grille de grain propre à utiliser dépend de la nature de la céréale à

battre. Le diamètre de ses orifices sera de : 8 mm. pour le seigle ; 8 à 10 mm. pour le blé ; 12 à 13 mm. pour l'orge ; 15 à 16 mm. pour l'avoine.

La grille à criblures doit être maintenue également très propre.

Grand ventilateur. — Les plaques latérales seront complètement soulevées de façon à ouvrir en plein les œillards pour produire le courant d'air très violent qui chassera les balles et les courtes pailles allourdies par l'humidité. On veillera à ce que les deux œillards soient réglés de la même façon pour assurer une ventilation uniforme. Si des saletés ou des brins de paille se collent aux ailes et aux croisillons, il faut procéder à de fréquents nettoyages pour éviter des faux ronds nuisibles au bon fonctionnement du ventilateur.

Trémies et conduits. — La trémie inférieure et les divers conduits de la machine seront tenus parfaitement propres pour assurer l'évacuation des grains légèrement gluants qui tendent à se coller les uns aux autres et à provoquer le bourrage.

Ebarbeur. — Cet organe fera également l'objet de soins minutieux. L'orifice d'entrée sera ouvert en plein. Si le grain est tellement humide qu'il tende à provoquer des engorgements à l'intérieur de l'ébarbeur, on le fera passer directement au deuxième nettoyage.

Deuxième nettoyage. — Les grilles du tarare seront choisies en veillant tout spécialement à ce que leurs ouvertures ne soient jamais plus étroites que celles du crible à grain propre du premier nettoyage.

La plupart des engorgements des cribles proviennent justement de ce que les grilles du tarare supérieur ont des trous trop petits et ne laissent pas passer les grains amenés par la chaîne à godets. Ces grains retournent avec le refus au premier nettoyage, remplissent peu à peu la machine et cherchent à se frayer un passage par dessus les trieurs.

L'orsqu'on bat l'avoine, on se heurte encore à bien d'autres difficultés, et il ne faut pas hésiter à supprimer une, voire même deux grilles du deuxième nettoyage.

Bien entendu, les grilles utilisées et les trémies correspondantes seront également maintenues très propres.

Petit ventilateur. — Mêmes soins que pour le grand.

Cylindre-trieur. — Il est assez commode de laisser passer tout le grain dans le cylindre-trieur à la sortie duquel pas mal d'impuretés peuvent encore être éliminées avec le petit blé.

Vitesse des pièces travaillantes. — On veillera à ce que les courroies de transmission entraînent bien de façon à éviter tout glissement sur les poulies. Il bon de vérifier le régime du moteur de commande : locomobile, moteur électrique ou à explosion.

Comme il est très difficile d'engrener régulièrement lorsqu'on bat des gerbes mouillées, il en résulte des à-coups d'alimentation qui provoquent des variations de vitesse des divers organes si l'adhérence des courroies est insuffisante.

La courroie de commande aura au moins 16 m. de longueur. Si c'est nécessaire on la peut croiser sans inconvénient.

D'une façon générale : Bien plus encore qu'en travail normal il faut sur-

veiller la marche de la machine et le fonctionnement des principaux organes en évitant les engorgements par agglutinement des grains.

En fin de travail il sera bon de laisser tourner la machine à vide pendant un temps assez long pour expulser tout le grain restant et aussi pour permettre aux courants d'air des ventilateurs d'exercer leur action asséchante.

La conservation du grain obtenu est difficile et devra faire l'objet de précautions minutieuses.

Ch. Clarou,
Professeur de génie Rural
à l'Institut Agricole d'Algérie

BIBLIOGRAPHIE

Les principales Maladies des habitants de la Basse-Cour et leur traitement, par G. Moussu, Professeur à l'Ecole Vétérinaire d'Alfort et à l'Institut National Agronomique, Docteur en Médecine. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI^e). — Un volume broché 12 × 19 de 260 pages avec de nombreuses figures, 2 planches en trichromie et une couverture en couleurs, 9 francs ; Franco : 9 fr. 75.

Au moment où l'élevage des petits animaux prend un magnifiqne essor en France, l'étude de leurs maladies s'impose.

M. Moussu, dont le monde agricole connaît la haute compétence, a donc rendu un grand service en rassemblant toutes les données actuelles : diagnostics, symptômes, traitement des maladies en un volume d'ailleurs abondamment illustré.

Tour à tour, il passe en revue les grandes règles de l'élevage des poules et des canards, l'aspect des œufs suivant l'âge, la conservation des œufs.

Puis, il décrit les diverses maladies qui causent la mortalité des poussins, les maladies des adultes, affections de l'appareil locomoteur, de l'appareil digestif, les empoisonnements, les affections des appareils respiratoire, circulatoire, génito-urinaire, de la peau, les maladies contagieuses, les opérations qui se pratiquent sur les volailles.

La seconde partie est consacrée aux lapins : maladies de l'appareil digestif, de la cavité abdominale, du tissu conjontif, de l'appareil respiratoire, de la peau, affections générales, enfin quelques pages exposent les méthodes de castration des lapins.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Legs « Scevola Bastide ». — Un concours est ouvert entre les propriétaires recoltants et possédant de 1 à 3 hectares dans le département de l'Hérault et ayant obtenu le plus beau rendement de son vignoble, pendant les 3 dernières années, celle du concours comprise.

Les prix alloués sont :

1er prix : la somme de 1.000 francs, plus le grand diplôme d'honneur de la « Société des Viticulteurs de France ».

2^e prix : une plaquette en argent.

3^e prix : une plaquette en bronze.

Les récompenses seront distribuées en 1924, à la même époque que la dis-

tribution des récompenses du « Concours spécial de la prime d'honneur de l'Hérault ».

Les candidats sont priés de s'inscrire au « Syndicat régional Montpellier-Lodève », 12, rue Edouard-Adam, chargé de s'occuper de la constitution de la Commission d'attribution du Legs « Scevola Bastide ».

Ferme de stagiaires de Sidi-Tabet (Tunisie). — La Ferme de stagiaires de Sidi-Tabet a pour but l'apprentissage pratique de la colonisation agricole en Tunisie.

Cet établissement s'adresse :

1° Aux élèves sortant de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, désireux de compléter leurs deux années d'études agricoles par une troisième année de pratique.

2° Aux jeunes gens voulant se familiariser avec la pratique de l'agriculture nord-africaine par un stage préalable avant de s'installer comme colons. Dans cette catégorie un rang de priorité est réservé aux anciens élèves des Ecoles d'Agriculture de France et d'Algérie.

Le nombre des places disponibles, par campagne agricole, est de 30 au maximum.

Les demandes d'admission doivent parvenir au Directeur général de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation à Tunis, avant le 1er octobre.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser soit au Régisseur de la Ferme de stagiaires à Sidi-Tabet (Tunisie), soit à la Direction générale de l'Agriculture à Tunis, soit au Directeur de l'Office du Protectorat Français en Tunisie, à Paris, 19, Galerie d'Orléans (Palais Royal).

Une notice est adressée gratuitement sur demande.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Services automobiles P.-L.-M. d'excursion en Corse

Dès le mois de septembre, alors que les chaleurs se sont atténuées, la Corse offre un attrait tout particulier. Aussi les voyageurs désireux de profiter de la fin des vacances pour visiter cet admirable pays apprendront-ils avec plaisir que la Compagnie des chemins de fer Paris-Lyon-Méditerranée, organise dans l'île, du 1er septembre au 13 octobre 1923. les services automobiles désignés ci-après ;

Le dimanche au départ d'Ajaccio. Le mercredi au départ de Corté, service des Calanche et du col de Vergio en deux étapes, avec coucher à Piana : Ajaccio, Piana, Col de Vergio, Calacuccia. Défilé de Santa-Regina, Corté ou vice versa. Prix du billet pour le transport en automobile : 50 fr.

Le samedi après-midi au départ d'Ajaccio, circuit de Bastelica : Ajaccio, Cauro, Tolla, Ocana, Ajaccio. Prix : 30 francs.

Le mardi au départ de Corté, circuit d'Orezza : Corté, Vallée du Golo, Ponte-Leccia, Piedicroce-Orezza, Valle d'Alesani, Cervione, Cateraggio, Aleria, Valiée du Tavignano, Corte. Prix : 60 francs.

Les circuits de Bastelica et d'Orezza ne sont toutefois effectués que s'ils réunissent chacun un minimum de six voyageurs.

Il est rappelé que les billets directs avec enregistrement direct des bagages sont délivrés pour les relations entre les principales gares du réseau P.-L.-M. ; les ports d'Ajaccio, Bastia, Calvi, Ile Rousse, Propriano et les gares de Corte, Ghisonaccia et Vizzavona.

L'attention des voyageurs est également appelée sur les services maritimes de jour : le vendredi, Nice-Ajaccio ; le samedi, Nice-Bastia ; le mardi, Nice-Calvi et Ile Rousse.

La traversée de jour offre, en effet, un véritable charme. A peine les côtes de Provence ont-elles disparu dans le lointain que déjà apparaissent, à l'horizon opposé, les montagnes de la Corse.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — « Au cours du mois d'août, les entrées de vins, dans les Entrepôts parisiens, se sont élevées à 285.264 hectos ; en juillet, elles avaient été de 284.937, le mouvement est donc resté le même de ce côté. Les sorties ont été un peu plus importantes en août que le mois précédent : 306.830 au lieu de 288.635 hectolitres à pareille époque ; l'an dernier, il avait été reçu seulement 166.856 hectos, et il en avait été expédié 252.000.

Les quelques wagons reçus dans les gares de Paris, dont le contenu était destiné a être vendu à l'arrivée, ont trouvé vite leur placement, car les demandes sont toujours suivies dans les Entrepôts parisiens ; il en a été de même pour les parties que quelques négociants de la place ont pu recéder.

Les prix n'ont pas cependant continué leur mouvement ascensionnel. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 86 à 90 fr.; des 9°, de 93 à 95 fr.; des 10°, de 102 à 103 fr. Les quelques vins du Centre, qu'on a pu rencontrer, se sont traités de 62 à 65 fr. pour les 6°5 ; des Algérie l'ont été aux environs de 120 fr. Des vins blancs soit du Centre, soit des Charentes, se sont vendus de 8 fr. 25 à 8 fr. le degré ; ceux faisant 9° originaires de la Gironde, ont été payés de 72 à 75 fr. Le tout l'hecto nu et sur gares de Paris.

La note du *Marché aux Vins* est ainsi libellée :

Pendant la semaine écoulée, on a continué à enregistrer de nombreuses demandes, qui ont donné lieu à beaucoup de transactions. Les marchandises offertes à la vente trouvent facilement preneurs et les cours sont soutenus.

Malgré la hausse de ces dernières semaines, les prix de détail affichés dans Paris, sont restés à peu près les mêmes, les dépôts vendent les vins ordinaires 1 fr. 20 le litre ».

LANGUEDOC. — Les vendanges battent leur plein. Rendement très irrégulier. Les premiers vins faits manquent de degrés. Aussi les bons vins vieux ont-ils subi une forte hausse. Il y a tout lieu de croire que les beaux vins seront encore recherchés cette année.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 10 sept.	Cours du 17 sept. Vins nouveaux
7 à 8°.....	Affaires	»	»
8 à 9°.....		8,50 à 9 fr.	8 à 8 fr. 50
9 à 10°.....	rares	le degré	le deg.
10 à 11°.....		9 à 9 fr. 25	»
11 à »	pas	le degré	»
Costières.....		»	8,50 à 9 fr. 50
Rosé, paillet, gris.....	de cours	»	le deg.
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 11 sept.	Cours du 18 sept.
7 à 8°.....	Affaires	8,50 à 9 fr.	8,50 à 9 fr.
8 à 9°.....		le	le
9 à 10°.....	rares		
10° et au-dessus.....		degré	degré
Rosé.....	pas	»	»
Blanc.....	de cours	»	»

Cette. — Chambre de commerce. — Bourse de Cette. — Marche du 12 septembre 1923. — Vins. — Rouge, courant, 8 fr. 50 à 9 fr. le degré, nu, pris à la propriété, tous autre frais en sus. — Rosé, blanc, Algérie, pas de transactions. — Espagne, rouge, 11 1/2 à 12 degrés, 72 à 74 francs. Droit de douane et autres frais en sus ; rosé. pas de transactions ; blanc. disponible, manque. — Grèce, blanc, pas de transaction. — Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool, 180 à 205 fr.

Lunel. — Le Grès St-Paul vendu le 15 septembre, 1 foudre de 196 hectolitres, vin rouge 9°9, 1922, à 93 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 7 sept.	Cours du 14 sept.
7 à 8°	8 à 9 fr.	»	»
8 à 9°		68	72
9 à 10°	le degré	à	à
10 à 12°		100	102
Vins rosés		8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d
Vins blancs		9 à 9 fr. 50 le d.	»

Olonzac. — Cours des vins nouveaux : 8 à 8 fr. 50 le degré ; vins vieux, 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.

AUDE. **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 6 sept.	Cours du 13 sept.
7 à 8°	65	»	»
8 à 9°	90	75 à 80	75 à 80
9 à 10°	»	80 à 90	80 à 90
10 à 11°	»	90 à 97	90 à 97
11 et au-dessus	»	97 à 105	97 à 105

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine, du 8 septembre au samedi 15 septembre 1923. — De 8 à 11 deg. 5, 70 à 102 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 8 sept.	Cours du 15 sept.
7 à 8°	Vins vieux	»	»
8 à 9°	pas d'affaires	70	70
9 à 10°		à	à
10 à 11°	Vins nouveaux	105	105
11 à 12°	7 à 7 fr. 50 le degré	»	»
12 à 13°	»	»	»

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins du 12 septembre : Vin de la région, rouge (vieux) 8 à 10 degrés, de 8,50 à 9 fr. le degré.

Rosé et blanc, sans affaire.

Vins nouveaux, de 7 à 8 fr. le degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandises prises en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie et d'Espagne sans transaction.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Vins rouges toutes qualités, incotés.

Ventes sur souche, 6,25 à 7 fr. le degré. Marché plus calme.

MARCHÉ DES RAISINS

Paris. — Raisin de serre muscat, le kilo 28-40 (35) ; blanc 10-18 (14) ; du Midi, blanc les 100 kilos 130-250 (190) ; noir 100-140 (120) ; œillade 160-220 (180) ; muscat, le kilo 2,50-3,30 (3).

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 510 fr. ; marc à 86 degrés, manque ; de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 400 fr. ; de marc à 52 degrés, 260 fr. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

La Coopérative de distillation de Poussan, a vendu, le 11 septembre, 24 fûts d'eau-de-vie de marc à 52 degrés, à 260 francs l'hectolitre, nu pris en distillerie par l'entremise de M. Fernand Milhau, courtier à Poussan.

La Coopérative de distillation de Villeveyrac (Hérault) a vendu la production totale de son eau-de-vie de marc, base 52 degrés, à raison de 265 francs l'hectolitre nu, pris en distillerie.

Béziers. — Pas d'affaire.

L'Union des distilleries coopératives de la région de Béziers et de Saint-Pons nous informe que la Coopérative de Roujan a vendu sa production eau-de-vie de marc, 52 degrés, à 250 francs l'hecto nu, pris en distillerie.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 515 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 260 à »»» fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 580 à 600 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, et eau-de-vie de marc, 52°, manquent, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre, 420 fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 1 fr. 90 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 95 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

Céréales

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k ou baisse
Blés dur 2 disp	1.15 1/4	54.96	73.29	— 0.47
Maïs disp	1.0 1/4	55.63	69.54	— 0.85

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 112 1/4 c. (71 fr. 38 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 108 1/4 cents (68 fr. 84).

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 18 septembre 1923.

	Septembre	Octobre	4 de Novembre
Blé	87 P.	86.75 P.	87.25 à 87 P.
Seigle	66 à 66.75	67 V.	67.75 V.
Avoine noire	54.50 P.	55.25 P.	56.25 P.
Avoine	54.25 P.	55 P.	55.75 P.

Montpellier. — Blés : pays (vieux), 92 francs les 100 kilos ; force, 110 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 67 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 68 à »» francs ; orge, 62 à »» fr. ; seigle, 70 fr., marchandise nue, prise sur place.

Bestiaux

Paris - *La Villette.*
Au poids net on cote le kilo

	1re qual.	2e qual.	3e qual.	Prix extrêmes Poids vif.
Bœuf	3 96	3 19	2 69	1 60 à 4 14
Vaches	3 84	3 00	2 45	1 60 à 4 20
Taureaux	3 19	2 65	2 45	1 60 à 3 30
Veaux	5 22	4 44	3 41	2 69 à 5 76
Moutons	5 94	4 35	3 40	2 60 à 6 27
Porcs	6 40	6 30	6 10	5 » à 6 50

PAILLES ET FOURRAGES

Lyon. — Pailles. — La demande est bonne pour cet article : paille de blé gerbes Yonne, Côte-d'Or, Jura 12 fr. ; Beauce, Brie, 11 fr. ; presque du Centre 12 à 13 fr. ; Drôme, Ardèche 13 à 14 fr., le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

Fourrages. — Les cours sont à peu près les mêmes et la demande reste suivie. On cote : foin pressé Franche-Comté 25 à 27 fr. ; Isère 27 à 29 fr. ; Ouest 21 à 22 fr., le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

Nantes (Loire-Inf.). — Foin 215 fr. ; luzerne 225 fr. ; regain 210 fr. ; paille de blé 160 fr. ; de seigle 165 fr. ; d'avoine 140 fr. ; d'orge 135 fr. les 1.000 kilos, franco Nantes.

Beaune (Côte d'Or). — Foin 25 à 26 fr. ; paille de blé 12 fr. les 100 kilos.

Bergerac (Dordogne). — Foin 14 à 15 fr ; paille 8 à 10 fr. les 50 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Carpentras (Vaucluse). — Graine de luzerne 490 à 500 fr. ; sainfoin 110 à 120 fr. les 100 kilos.

Lavaur (Tarn). — Luzerne 500 à 560 fr. les 100 kilos. Vesces de printemps 65 fr. l'hectolitre.

POMMES DE TERRE

Bergerac (Dordogne). — Pommes de terre 52 fr. les 100 kilos.

Besançon (Doubs). — Pommes de terre 50 à 55 fr. les 100 kilos.

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre 50 à 55 fr. les 100 kilos.

La Rochelle (Char.-Inf.). — Pommes de terre rondes jaunes 45 à 47 fr. les 100 kilos.

Lyon. — La situation reste bonne. La demande est suivie et les offres sont plus nombreuses car nous entrons dans la période des arrachages. On cote : Early Touraine 54 à 55 fr. ; Poitou 58 à 60 fr. ; Italie 52 fr. ; Modane, Pologne 40 fr. frontière franco-allemande ; blanche Italie 41 à 42 fr. Modane ; Beauvais Sarthe, Mayenne, Bretagne 38 à 40 fr. ; Hte-Saône 40 fr. ; Vaucluse 50 fr. ; ronde jaune Vaucluse 50 fr. ; Limousin 42 à 43 fr. ; Poitou 43 à 44 fr., le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 9 Septembre au Samedi 15 Septembre 1923

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1923		1922		1923	1922	1923		1922		1923	1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche	19.0	11.0	19.0	6.0	»	»	29.6	7.5	18.2	4.6	»	20.7
Lundi	28.0	10.0	17.0	6.0	»	»	28.8	9.7	14.4	6.0	»	»
Mardi	28.0	10.0	17.0	5.0	»	»	29.0	8.8	16.4	8.5	»	5 9
Mercredi	29.0	11.0	18 0	9.0	»	22	31.0	10.8	12.0	9.5	»	3.4
Jeudi	31.0	14.0	18.0	10.0	»	4	27.0	10.4	12.4	10.0	»	24.2
Vendredi	22.0	10.0	16.0	10.0	»	1	21.5	14.5	17.0	5.0	2.9	3.0
Samedi	»	»	17.0	5.0	»	»	18.6	10.8	16.0	6.0	0.8	»
Total	1836.0	955.0	1732.0	920 0	138	166	1618.1	683.2	1643.6	753.4	39.8	190.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	20.0	7.0	»	»	23.0	10.0	»	»	»	»
Lundi	30.0	14.0	18.0	8.0	»	»	26.0	12.0	15.0	2 0	»	»
Mardi	30.0	14.0	16.0	6.0	»	5	27 0	13.0	17.0	9.0	»	5
Mercredi	»	»	16.0	11 0	»	»	27.0	13.0	»	9.0	»	»
Jeudi	33.0	10 0	18.0	11.0	»	3	29.0	12.0	13 0	8.0	»	13
Vendredi	22.0	10.0	17.0	13.0	1	»	28.0	14.0	15.0	9.0	»	2
Samedi	»	»	17.0	6.0	»	»	»	»	12.0	6.0	»	18
Total	907.0	805.0	1729 0	951 0	62	111	2022 0	991 0	1733 0	858.0	84	308
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	24.0	10.0	»	»	»	»	24.0	10.0	15.0	5.0	»	»
Lundi	30.0	»	15.0	3.0	»	»	28.0	12.0	17.0	1.0	»	»
Mardi	»	14.0	14.0	6.0	»	»	»	10.0	16.0	6.0	»	»
Mercredi	29.0	»	15.0	10.0	»	»	29.0	10.0	16.0	2.0	»	4
Jeudi	30.0	»	»	»	»	»	29.0	10.0	18.0	10.0	»	7
Vendredi	30.0	10.0	16.0	10.0	»	»	28.0	11.0	15.0	10.0	»	»
Samedi	»	»	16.0	10.0	»	»	»	»	16.0	9.0	»	9
Total	1804.0	692 0	1464.0	640 0	129	92	2090.0	1061.0	1844.0	917.0	175	214
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	»	10.0	»	»	»	»	»	11.0	22.0	9.0	»	»
Lundi	33.0	12.0	»	»	»	»	31.0	12.0	23.0	11.0	»	»
Mardi	34.0	11.0	19.0	5.0	»	»	29.0	11.0	»	»	»	»
Mercredi	33.0	11.0	19.0	12.0	»	33	32.0	11.0	20.0	10.0	»	1
Jeudi	34.0	18.0	»	»	»	»	»	8 0	17.0	11.0	»	»
Vendredi	22.0	16.0	»	»	6	»	23.0	18.0	18.0	10 0	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»	»	»	21.0	12.0	»	»
Total	2131.0	959 0	1176 0	546 0	242	122	1618 0	1087.0	1918.0	1031.0	40	8
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	»	8.0	»	»	»	»	29.7	11.3	23.0	7.5	»	»
Lundi	31.0	»	20.0	7.0	»	»	25.1	10.3	18.4	5.8	»	»
Mardi	»	16.0	17.0	7.0	»	»	27.0	11.6	20.0	8 9	0.2	0.6
Mercredi	31.0	13.0	19.0	10.0	»	1	25.6	9.2	21.0	13 1	»	0.5
Jeudi	31.0	»	16.0	11.0	»	»	23.6	12.2	22.0	8 5	»	»
Vendredi	»	15.0	20.0	11.0	33	»	18.4	16.0	20.3	10 8	19.2	»
Samedi	»	»	18.0	8.0	»	»	25.0	14.5	23.1	12.4	»	»
Total	2031 0	1124.0	1853.0	907.0	163	72	2531.9	1280 1	2257 8	1167.4	80.1	40.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	32.0	13.0	25.0	13.0	»	»	25.0	18.0	»	»	»	»
Lundi	»	14.0	20.0	14.0	»	»	25.0	20.0	22.0	18 0	»	1
Mardi	26.0	14.0	18.0	11.0	»	»	»	»	27.0	19.0	»	»
Mercredi	25.0	15.0	»	»	»	»	26.0	22.0	26.0	18.0	»	»
Jeudi	23.0	18.0	18.0	13.0	»	»	26.0	21.0	29.0	21.0	1	»
Vendredi	»	»	21.0	10.0	»	4	30.0	20.0	30.0	20.0	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	2	»	»	25.0	17.0	»	»
Total	2114 0	1252.0	1944.0	1213 0	29	42	2224.0	1622 0	2282 0	1595 0	86	3

Observations. — Eté.